

## Millefeuilles aubergine- mozza-parmesan

L'ÉTÉ APPROCHE !

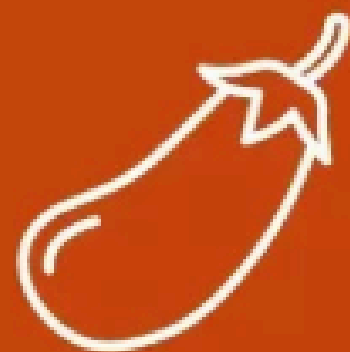
### INGRÉDIENTS:

- 1 grosse aubergine
- 300g de sauce tomate
- 1 boule de mozzarella
- 1 c. a. c. d'ail en poudre
- 50g de parmesan
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel & poivre



## Recette de la Ferme Benaïse (Saint Malo)

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Laver et couper l'aubergine en rondelles d'un centimètre d'épaisseur.
3. Faire frire les rondelles à la poêle avec de l'huile d'olive.
4. Faire mijoter dans une casserole la sauce tomate avec l'ail en poudre et un filet d'huile d'olive. Saler/poivrer.
5. Dans un plat à tarte, poser une tranche d'aubergine, de préférence la plus grande, puis recouvrir d'une cuillère de sauce tomate. Poser ensuite une petite tranche de mozzarella, parsemer de parmesan. Recommencer en empilant des rondelles de plus en plus petites jusqu'à la hauteur désirée. Recommencer une autre pile jusqu'à épuisement des tranches d'aubergines.
6. Enfourner 20 min au four.
7. Servir chaud ou froid avec quelques feuilles de basilic.



*Bon appétit !*